

## **?ureca corbica**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1**cureci batak
- **1** šakagrašak
- **1** šakakukuruz šecerac
- **200** gtikvica
- **1**krompir
- **2**šargarepa
- **1**crni luk
- **1/3**koren peršuna
- **1/2**crvena paprika

### **Priprema**

Sve sastojke: cureci batak, grašak, kukuruz šecerac, krompir, šargarepa, tikvica, crni luk, koren peršuna, paprika, staviti zajedno da se kuva u 2l vode. Kada je kuvano izvaditi i viljuškom ispasirati: krompir, luk, šargarepu, tikvicu, papriku i koren peršuna. A meso iseckati na manje kockice. Pa sve to vratiti u corbicu. Dodati soli i zacina po ukusu, malo iseckanih lišcica peršuna. Posebno razmutiti kašiku brašna u vodi, pa dodati u gotovu corbicu. Ostaviti da se kuva još 5 minuta i služiti.

### **Savet**